

Fachperson Hauswirtschaft EFZ

Fachpersonen Hauswirtschaft werden in der Hauswirtschaft und den Gastronomiebetrieben der gaw ausgebildet. Sie rotieren zwischen den Fachbereichen Reinigung, Wäscheversorgung, Gästebetreuung und Ernährung/Verpflegung. Dank ihrem breiten Wissen können sie in vielfältigen Tätigkeitsfeldern eingesetzt werden.

Sie organisieren und erledigen alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten in einem Grossbetrieb. Wissen über Gesundheit und soziale Zusammenhänge gepaart mit Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit macht sie zu geschätzten Mitarbeitern und MitarbeiterInnen. Auch im administrativen Bereich leisten sie, dank Kenntnissen in der PC-Anwendung, qualifizierte Mitarbeit. Die Arbeitszeiten sind nicht in allen Bereichen regelmässig.

Tätigkeiten

Organisation und Durchführung von Reinigungsarbeiten im Team
Ökologisches und ökonomisches Denken und Handeln
Kenntnisse, Organisation und Durchführung des Wäschekreislaufs
Instandstellung von Wäsche
Kenntnisse und Durchführung von Serviceabläufen
Organisation und Durchführung von Banketten
Zubereitung von Mahlzeiten und Mahlzeitenkomponenten
Planung und Anfertigung von Dekorationen
Erstellen von Arbeitsplänen, Menus, Offerten, Rechnungen und Inventuren
Kenntnisse und Anwendung der Hygienevorschriften und der Massnahmen zur Unfallverhütung

Anforderungen

Freude an hauswirtschaftlicher Arbeit
Flexibilität
Körperlich gesund sein (überwiegend Arbeiten im Stehen und Gehen)
Erkennen von ökonomischen, ökologischen und sozialen Zusammenhängen
Teamfähigkeit
Selbständigkeit
Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre

4 Tage pro Woche im Lehrbetrieb; 1 Tage pro Woche in der Berufsschule

Schulfächer: Berufskunde, Allgemeinbildung, Sport

Überbetriebliche Kurse: 4 Tage pro Lehrjahr im Gastro Baselland

Abschluss

Fachperson Hauswirtschaft EFZ